



SAN POLINO



Brunello di Montalcino

2006 DOCG

Our Brunello di Montalcino undergoes a 30-day maceration period in oak before being aged for a further 3 years in large oak barrels. It is a wine that must live up to great expectations and never lets us down. Full-bodied and structured our Brunello has been described in glowing terms as being fruity, tannic, corpulent, luxurious and delicious.

Annata 2006

Denominazione DOCG

Vitigno Sangiovese

Altitudine 450 m

Terroir Vigna esposta a sud, a 450 m di altitudine. Terreno vulcanico con venature sabbiose e di galestro.

Clima Dopo un inverno molto rigido, il ritardo conseguente dello sviluppo delle viti è stato parzialmente mitigato da una primavera mite e piovosa. L'estate è stata calda, secca e ventilata, senza estremi di temperature, A fine estate, escursioni termiche ottimali hanno favorito una maturazione pressochè perfetta dell'uva. Vendemmia a inizio ottobre.

Fermentazione Spontanea, con lieviti autoctoni, in tini di legno e acciaio.

Macerazione 3 giorni a 12°C pre-fermentazione, 30 giorni post-fermentazione

Affinamento 3 anni e 6 mesi in botti di rovere di Slavonia

Contenuto Alcolico 14.5°

